



L'AVALIN

R E S T A U R A N T

Bienvenue,

C'est avec une immense joie que nous entamons notre deuxième année
au sein de L'Avalin.

Depuis l'ouverture dans la Galerie des Cimes, nous avons grandi, appris et partagé
de nombreux moments mémorables avec vous. Chaque plat, chaque rencontre,
chaque sourire nous rappelle pourquoi nous aimons ce que nous faisons.

Cette nouvelle année est une promesse de nouvelles découvertes, de moments
partagés et d'expériences inoubliables.

Nous sommes impatients de continuer à vous accueillir et à célébrer ensemble
l'amitié et la convivialité qui font l'esprit de L'Avalin

Oliver, Hugo, Mathilde, Claudiu, Charlotte, Geoffrey & Lyes



L'AVALIN
RESTAURANT



LES ENTRÉES

LES CREVETTES PANKO

x5

18€

Croustillantes et savoureuses, parfaites en apéritif
Enrobées dans une chapelure japonaise servies avec une sauce aigre douce



LA TRADITIONNELLE GRATINÉE À L'OIGNON

Une soupe réconfortante et savoureuse, idéale pour les soirées d'hiver



15€



L'ŒUF POCHÉ, POÊLÉE D'ÉPINARDS & CHAMPIGNONS

Équilibre parfait entre fondant et fraîcheur
Nappée d'un siphon onctueux de Comté et des croutons aux herbes

16€

LES PAINS BAO AU PULLED PORK

x3

18€

Une fusion délicieuse entre la cuisine asiatique & américaine

LE SAUMON GRAVELAX

21€

En fines tranches !
Mariné aux baies roses et à l'aneth, servi avec une mousse citron-herbes
Servi avec de la foccacia au herbes toastée



LE SAINT-MARCELIN À LA TRUFFE

Fondant et parfumé à la truffe noire
Servi avec de la foccacia au herbes toastée



18€

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

19€

Une variété de charcuterie sélectionnée par notre chef Hugo
Servie avec du beurre, des cornichons & des pickles

LE FOIE GRAS, ÉVIDEMMENT

26€

Le met raffiné à la Française
Servi avec un chutney d'ananas, des toasts & une touche de sel



LES PLATS

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

28€

Un classique de notre ancien restaurant « La Source »

Préparé par notre chef Claudiu, agrémenté de tomates séchées, olives, pesto & parmesan

Servi avec frites & salade



LA CÔTE DE COCHON DE NOTRE TERROIR

32€

Une pièce généreuse, tendre et juteuse, lentement rôtie pour révéler toute sa saveur

Servi avec un gratin dauphinois & sa sauce morilles

L'AUTHENTIQUE BURGER DE BŒUF

28€

Le pain du Crazy Barmes garni d'un steak frais, d'une compotée d'oignons rouges, de fromage à raclette, d'une mayonnaise maison, de salade & tomates

Servi avec frites & salade

LE CHICKEN CROUSTILLANT BURGER

28€

Le pain du Crazy Barmes garni de filets de poulet panés aux corn flakes, d'une compotée d'oignons rouges, de fromage à raclette, d'une mayonnaise maison, de salade & tomates

Servi avec frites & salade

LE PAVÉ DE SAUMON AU SÉSAME

32€

Un plat raffiné où le saumon délicatement rôti rencontre la douceur de la patate douce et l'onctuosité d'une sauce curry coco

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL

36€

Une pièce de viande réputée pour sa tendresse et sa saveur

Servie avec, au choix, soit gratin dauphinois, purée de patates douces, frites ou salade

Accompagné d'une sauce poivre ou morilles



LES DÉLICES VÉGÉTARIENS

LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

29€

Un plat crémeux et onctueux

Extra gourmandise : Poulet 4€

Le mariage idéal entre champignons poêlés et herbes fraîches

LE DAHL DE LENTILLES

28€

Alliance parfaite entre la douceur des lentilles, du lait de coco et l'intensité des épices

Un plat chaleureux, équilibré et profondément savoureux

Servi avec du riz

LES PLATS À PARTAGER (>2 PERS)

LA CÔTE DE BŒUF

44€/pers

Une belle pièce grillée qui se partage entre amis

Minimum 1kg

Au choix par personne, soit gratin dauphinois, purée de patates douces, frites ou salade

Accompagnée de nos deux sauces poivre & morilles

LA FONDUE TRADITIONNELLE

30€/pers

L'incontournable de la cuisine conviviale et réconfortante de nos montagnes

Notre mélange d'Abondance, de Beaufort & de Comté

Servie avec de la salade

LA FONDUE AUX CÈPES

32€/pers

Notre variante forestière

Servie avec de la salade



LA RACLETTE AU LAIT CRU

32€/pers

Le plat emblématique de la cuisine Alpine

Servie avec de la charcuterie, des pommes de terre charlotte et salade

Pour accompagner vos fondus, la planche de charcuterie ou de légumes croquant est à 12€
pour deux personnes



LES DESSERTS - DE LA CUISINE

LA CRÈME BRULÉE

11€

Classique !

Vanille bourbon brulée au sucre roux

LE « BOLET DE SOLAISE »

11€

De La Grande Ourse, à La Source, jusqu'à l'Avalin

Un champignon à la glace vanille & meringue, recouvert de chocolat chaud

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT

12€

L'enfance !

Son cœur coulant & sa glace vanille

*Fait
Maison*

LE TIRAMISU

12€

Traditionnel !

Un dessert savoureux, alliant la douceur crémeuse du mascarpone à l'intensité du café

LA TARTE TATIN

12€

Irrésistible !

Fondante et délicieusement caramélisée, une douceur réconfortante à savourer

L'ASSIETTE DE FROMAGES

14€

Une sélection de trois fromages de notre ferme locale à Val d'Isère

Valiflette, Tomme mi-chèvre mi-vache & Beaufort

LES GLACES & SORBETS

Glaces - vanille / chocolat / café / caramel beurre salé

2 boules : 6€

Sorbets - fraise / citron / mangue

3 boules : 8€



LES DESSERTS - DU BAR

L'IRISH COFFEE

14€

Whiskey Jameson, sucre de canne, un espresso et une crème au Baileys

L'ESPRESSO MARTINI

14€

Vodka Smirnoff, un espresso, sirop de vanille & liqueur de café



THE PORNSTAR MARTINI

14€

Vodka Smirnoff, purée de fruits de la passion, sirop de vanille & jus de citron vert

LE GÉNÉPI TRADITIONNEL DES PÈRES CHARTREUX

2 cl : 5€

4 cl : 9€

Pour élaborer leur recette, les chartreux font appel à différents producteurs des Alpes qui sélectionnent pour eux les meilleures variétés d'Artemisia, avec un taux d'alcool de 40°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE VERTE OU JAUNE

2 cl : 6€

4 cl : 12€

La verte offre des arômes herbacés intenses avec un taux d'alcool de 55°

La jaune est plus douce présentant des arômes délicats de fleur avec un taux d'alcool de 43°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE LIQUEUR D'ÉLIXIR

2 cl : 8€

4 cl : 14€

Pour créer cette liqueur d'assemblage, les chartreux ont mis à profit tout leur savoir-faire et les connaissances pour sélectionner des liqueurs rappelant la puissance aromatique de l'éllixir végétal, avec un taux d'alcool de 56°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE MOF

2 cl : 8€

4 cl : 14€

La MOF, créée en hommage aux Meilleurs Ouvriers de France, élaborée en petites quantités, offre un profil aromatique complexe et raffiné, avec un taux alcool de 45°

Servie sec ou sur glace

LA CHARTREUSE 9^{ÈME} CENTENAIRE

2 cl : 10€

4 cl : 18€

Cette cuvée spéciale a été créée pour la première fois en 1984 par les pères chartreux pour commémorer le 900^e anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux en 1084 par Saint Bruno, avec un taux d'alcool de 47°

Servie sec ou sur glace





LE MENU ENFANT < 12 ans

PETIT AVALIN, À TOI DE CHOISIR !

CHOIX 1 : CHOISIS TON PLAT

Filet de poulet pané aux céréales

Steak haché

✓ Dahl de lentilles

CHOIX 2 : CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Frites

Purée de patates douces

Salade

CHOIX 3 : CHOISIS TON DESSERT

Une boule de glace ou sorbet

Une compote à la pomme

16€

